

Enfant du fast-food, il ouvre son bar de campagne

En août dernier, Stéphane Boulande a ouvert le Cabarotier à Rouans. Une cave à bières qui fait aussi bistrot et petite restauration. Un lieu de vie en plein cœur de ce bourg de 2 700 habitants.

Portrait

Son rire profond tranche avec ses allures d'adolescent. Derrière le comptoir, en ce mercredi ensoleillé, Stéphane Boulande connaît tous ses clients. Aux enfants qui débarquent, après leurs activités extrascolaires, il claque la bise. Aux clients venus acheter des bouteilles de bière, il évoque des « notes acidulées » ou des « pointes d'amertume ». En terrasse, des jeunes sirotent un verre. A leurs côtés, deux mères de famille sont venues papoter.

Stéphane Boulande, 39 ans, a fait ses armes chez McDo. Pendant vingt ans, il franchit les échelons. Directeur adjoint du fast-food d'Atlantis, initiateur du passage au 24/24 pour le McDo de la route de Vannes puis patron du restaurant d'Orvault, en périphérie nantaise. Et puis, il y a deux ans, le doute s'installe. « Le McDo m'a tout appris, surtout la rigueur. Mais ça manquait de folie. » Il démissionne alors que ses filles n'ont que 1 et 5 ans, sans savoir que faire après. Il pense maçonnerie, menuiserie, séduit par l'idée de faire quelque chose de ses mains. Et entame, sans trop y croire, un bilan de compétences. Il tombe sur « une femme extraordinaire » qui le pousse loin. Un dimanche soir, il se décide : il va ouvrir sa cave à bières, une passion de toujours. Il n'a pas beaucoup d'argent à investir ? Il trouvera des solutions...

« On m'a dit que j'étais fou »

Son rêve ? Contribuer à faire vivre un bourg rural. Il flashe sur un local mis en location par la mairie de Rouans, l'ancien salon de coiffure de la commune. « On me disait que j'étais fou d'ouvrir une cave à bières dans un village de 2 700 habitants. Que ça ne marcherait jamais. » Stéphane Boulande a mis au point avec son voisin boulanger, un pain de mie



Stéphane Boulande a ouvert le Cabarotier, à Rouans, l'été dernier. Son projet a eu les faveurs du concours « Mon Commerce a des idées ».

mies. Il fait l'essentiel des travaux lui-même. « Je devais ouvrir en février 2016 mais au mois d'août, après plusieurs mois de travaux, j'en ai eu marre de voir personne. Alors, j'ai ouvert la porte, invité les voisins et on a passé une super-soirée. Depuis, je suis resté ouvert ! »

La suite de l'histoire ressemble à un conte pour enfants. Un monde où l'amitié règne, où l'entraide et la solidarité sont des valeurs phares. Pour sa formule du midi (croque, salade, bière et café pour 9 €), Stéphane Boulande a mis au point avec son voisin boulanger, un pain de mie

rond, unique. Le fromage est produit par une ferme de Port-Saint-Père. La crème fraîche est élaborée à Sainte-Pazanne. Dans les tireuses, deux bières locales : la Brigantine, de Pornic, et la Lancelot, brassée dans le Morbihan.

« Je sais pourquoi je travaille »

A ses débuts, les clients lui reprochent (gentiment, c'est un conte pour enfants) le manque de tabourets. « Le problème, c'est qu'à 100 € le tabouret, ça coûtait cher ! », sourit le patron. Qu'à cela ne tienne, le

sculpteur local débarque avec des tabourets pour lui. « Ils sont en dépôt-vente », sourit Stéphane Boulande. Si le client l'aime, il repart avec ! Presque neuf mois après son ouverture, Stéphane Boulande se dit heureux. Il a divisé son salaire par deux ou trois, travaille tous les jours et n'a pas encore eu le temps de caler le repas de son mariage, prévu la semaine prochaine. « Mais je sais pourquoi je travaille et ce que je défends. »

Kate STENT.

« Mon Commerce a des idées » : la CCI récompense l'originalité

Ce concours a été lancé par la chambre de commerce et d'industrie (CCI) Nantes Saint-Nazaire en 2014, afin de récompenser l'initiative et l'originalité des commerçants. Le dispositif part du constat suivant : le commerce représente 33,25 % des entreprises du département, il est « le poumon des communes » mais doit s'adapter au commerce par internet et à la mobilité. La CCI accompagne donc ce secteur et encourage les commerçants les plus novateurs.

Dès le mois d'avril, la chambre de commerce a sélectionné six commerces répondant aux critères suivants : l'originalité, l'utilité, la possibilité de l'adapter à d'autres commerçants, l'augmentation du chiffre d'affaires, la satisfaction de la clientèle et la prise de risque.

Stéphane Boulande, gérant de la cave à bière Le Cabarotier à Rouans, a obtenu la première place du concours. Le jury a été séduit par la convivialité de l'homme, « qui

conçoit son commerce comme un véritable lieu de vie pour le centre-bourg », ajoutant ainsi à la commune un service de proximité. « Cette offre unique en milieu rural, novatrice et originale valorise les produits tout en participant à l'attractivité du centre-bourg de Rouans. »

Deux autres commerces étaient parmi les finalistes : Vélo Ty'Retz (La Bernerie) et La Cave Saint-Bernard (Les Moutiers). Avec Vélo Ty'Retz, Martine Lecomte loue des vélos

adaptés aux personnes en situation de handicap. Elle a créé une association permettant aux structures engagées dans le handicap d'obtenir des tarifs préférentiels. Son commerce a obtenu le coup de cœur du jury.

La Cave Saint-Bernard de Bernard Drapeau est un lieu chaleureux avec « conseils personnalisés, terrasse, cheminée, contes de l'histoire de ses vins » mais aussi projet de café gourmand à base de produits locaux.